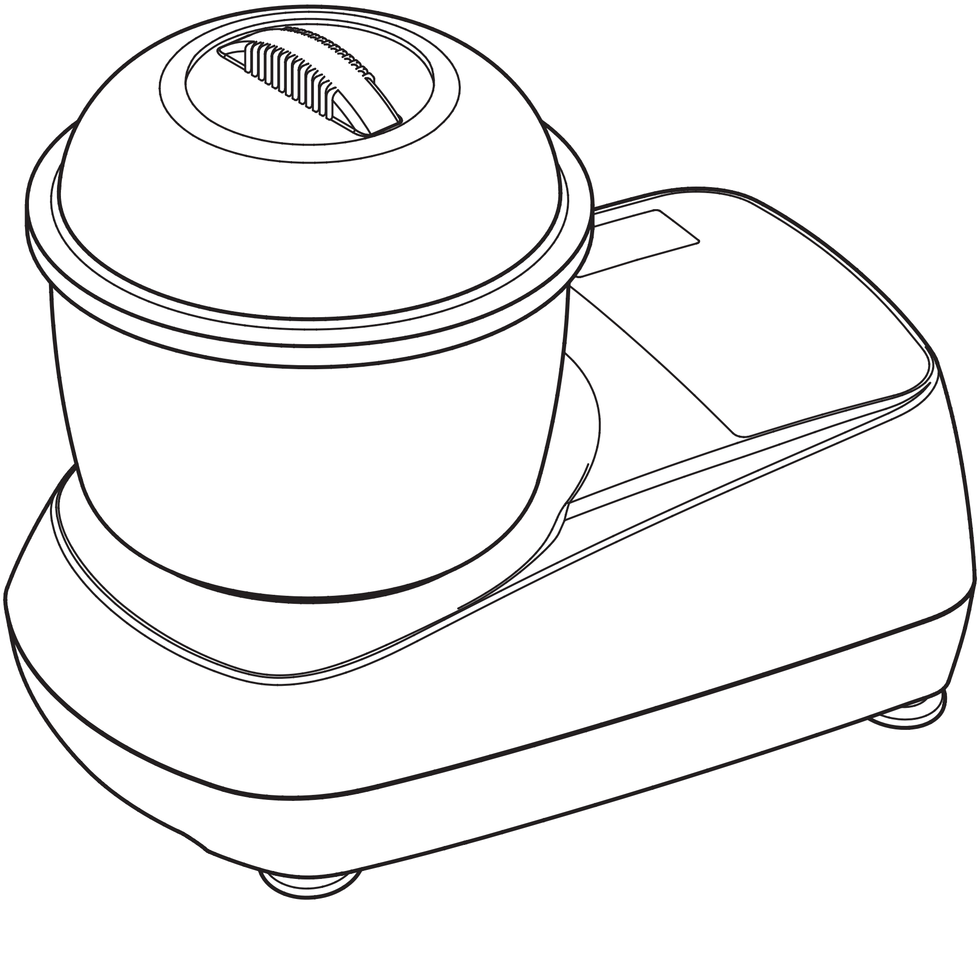
KNEADER

パンニーダー
Kneader for Bread

品番：PK601

取扱説明書

一般家庭用
（業務用として使用しないでください）



このたびは、本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書は必要なとき、すぐに取り出せるように大切に保管してください。
この取扱説明書をよく読んで理解してから、パンニーダーを使用してください。
本製品は日本国内専用です。海外ではご使用いただけません。

目次

安全上のご注意
―必ずお守りください―

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

●誤った使い方をしたときに生じる内容を次のように区分していきます。

⚠ 警告	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容
⚠ 注意	人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が予想される内容

本書で使用しているマークについて

●本書で使用しているマーク(絵表示)と意味は、次の通りです。

絶対に行わないでください。	火気近くでの使用は、絶対に避けてください。	電源プラグは必ずコンセントから抜いてください。
手を触れないでください。	水が飛び散る場所での使用は、絶対に避けてください。	電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。
修理技術者以外の人は、修理しないでください。また改造は行わないでください。	必ず指示にしたがって、行ってください。	

本製品の使用にあたっては、警告・注意に書かれている事を守り、事故が発生しないよう心がけてください。また、本製品の使用者・管理者は、本製品の内容を理解していない方に操作させないでください。

⚠ 警　告

電源プラグのほこりを取り除く

ほこりが付着した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。

電源コードを傷つけたり、加工したりしない

傷ついた状態や加工した状態で使用すると、感電や火災の原因になります。

電源コードは無理に曲げたり、引っぱったりしない

電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因になります。

電源コードにものを載せたり、踏んだりしない

また、人の行き来が頻繁な場所に、電源コードを配線しないでください。電源コードが傷ついて、感電や火災の原因になります。

⚠ 警告

本体は絶対に水洗いしない

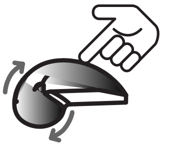
本体内部に水が侵入して、感電や故障の原因になります。

使用時以外(部品の取付け・取外し・お手入れする時を含む)は電源プラグをコンセントから抜く

けがをする恐れがあります。製品本体をお手入れする場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてから、作業を行ってください。

回転中は羽根に触れない

けがをする恐れがあります。特に幼児・年少者の手が届くところでの使用はひかえてください。また、ポットの中に手を入れる場合は、羽根の回転を止めてから行ってください。



分解や改造をしない

分解や改造をすると、異常動作や発火の原因になります。また本製品の内部には、感電する恐れのある高電圧部分や、その他の危険な部分があり、人身事故に至る恐れがあります。この取扱説明書に記載した以外の内部点検・調整・修理は、当社サポートデスクにご相談ください。

電源は交流100V専用コンセントを使用する

感電や故障の原因になります。

タコ足配線しない

許容電流オーバーで、感電や故障の原因になります。

⚠ 注意

不安定な場所や、粉・油で汚れた机の上では、使用しない

本製品の落下・横転により、けがをする恐れがあります。必ず水平かつ安定した状態で使用してください。また、本製品の脚の裏側も使用前に拭くことをおすすめします。

60℃以上の材料を入れない

吹きこぼれによるやけどや容器われによるけがの原因になります。

壁や家具の近くで使用しない

壁や家具に密着させて使用すると、モーターの冷却が不十分となり、過熱・故障の原因になります。また、壁や家具にも変形・変色の恐れがありますので、本製品は壁面より5cm以上離して使用してください。

火気または水とびの近くでは使用しない

火災や、本体内部に水が浸入して感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

材料は決められた量以上使用しない

モーターへの負担が大きくなり、故障の原因になります。

ポットカバー上部にものを載せない

運転時の振動で落下し、破損やけがの原因になります。

操作パネルに水をかけない

電気回路が故障する恐れがあります。ぬれた場合は、乾いた布などですみやかにふき取ってください。

使用上のお願い

◆次のような場合は、すぐに運転を停止し、電源プラグを抜いてから、当社サポートデスクにご相談ください。

・ブレーカーがたびたび「切」になる場合
・ボタンを押しても作動しない場合
・電源コードやプラグが破損したり、すり切れたりした場合
・落下などで変形した場合
・本体(フレーム)内に液体が入った場合
・長時間風雨にさらされた場合
・煙が出たり、異臭がしたり、取扱説明書にしたがって操作しても正常に動作しない場合
・手や異物が羽根に巻き込まれるなどして、危険が生じた場合

◆製品に添付されている警告ラベルには、安全のための重要な注意事項が記載されていますので、以下のことを守ってお使いください。

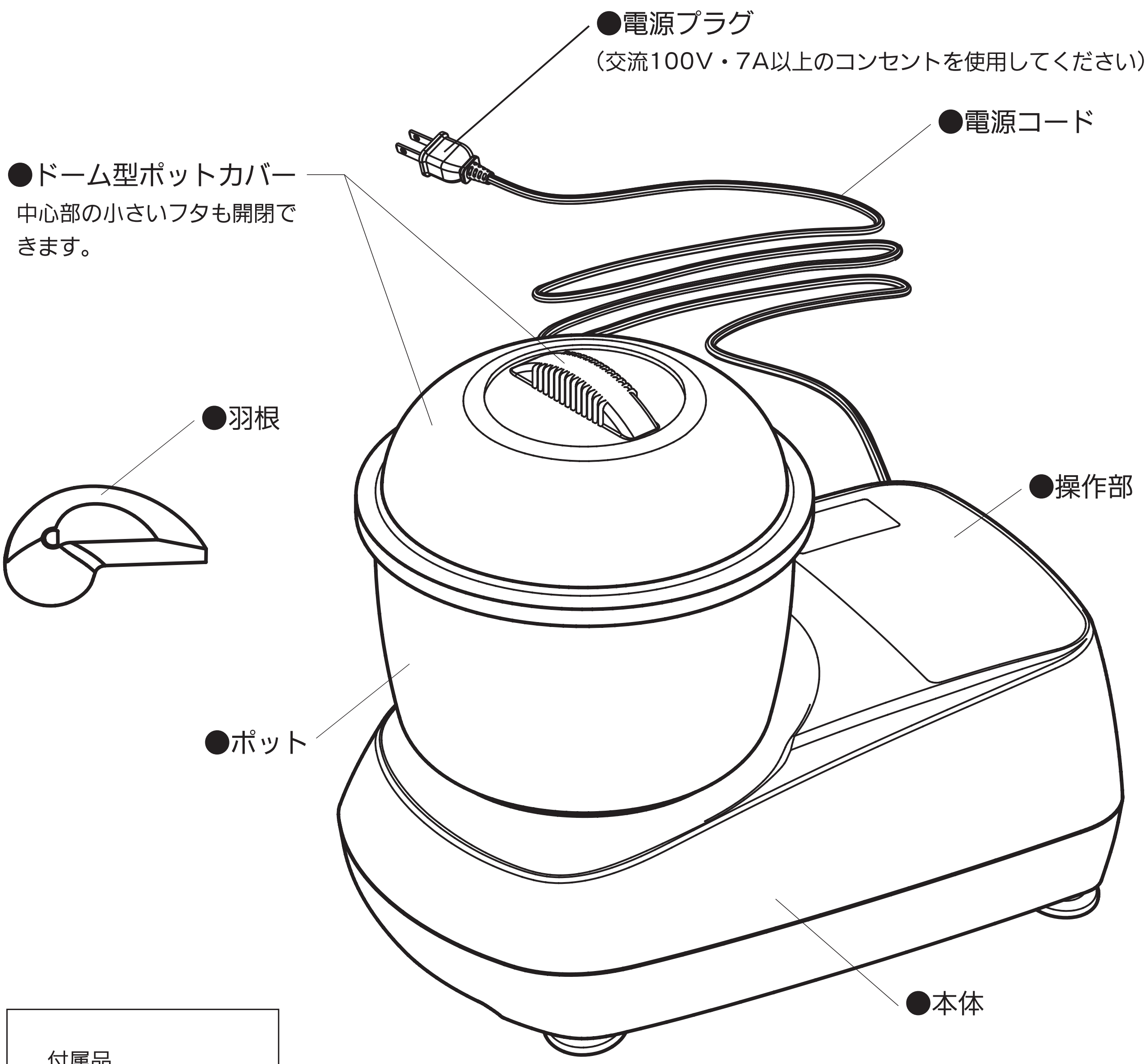
・本製品に貼られているラベルは、常に読める状態で使用してください。また、他の機材で隠したりしないでください。
・取り外したり、改変しないでください。
・汚れたり、破損した場合は、新しいラベルに張り替えることをおすすめします。ラベルのお求めについては、当社サポートデスクにご相談ください。

◆運転するときは、ポットカバーをしてください。

・粉が飛び散る可能性があります。

各部のなまえとはたらき

主要部分のなまえ

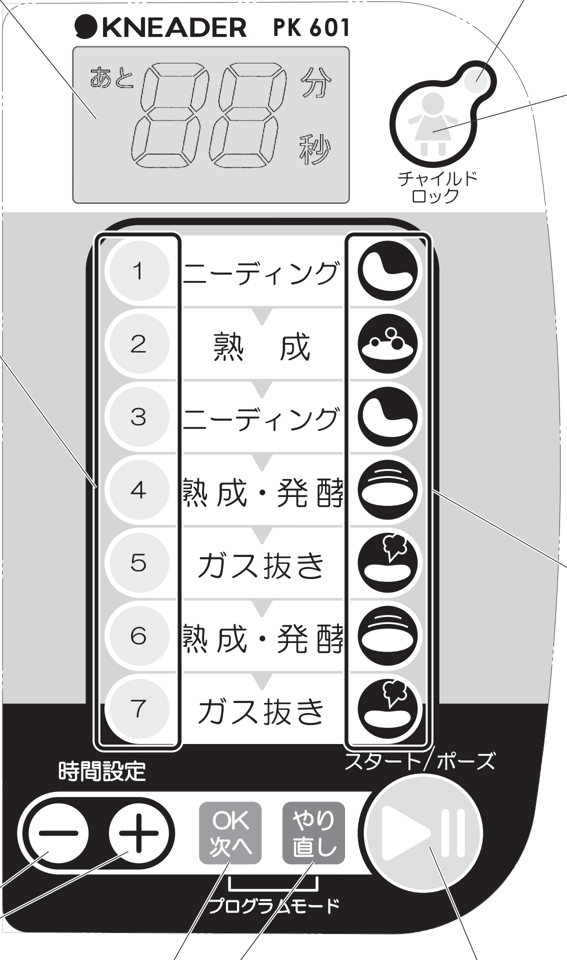


付属品
■保証書
■取扱説明書（本書）
■レシピ集
■平型ポットカバー
■参考DVD

操作部

●表示部

作業時間などが表示されます。



工程ランプ

選択中の工程のランプが点灯します。

◆緑色の点灯→羽根が回転する工程（ニーディング、ガス抜き）

◆黄色の点灯→羽根が回転しない工程（熟成・発酵）

点滅時は作業中です。作業を中断したい場合は、右下の[スタート／ポーズ]ボタンを押してください。

[+][−]ボタン

各工程時間の変更に使います。押し続けていると連続して数値が増減します。

● ［OK次へ］／［やり直し］ボタン

ご自身で各工程時間を設定し、オリジナルのプログラムを組む際に使用するボタンです。詳しくは、14ページを参照してください。また[やり直し]ボタンは作業時間をゼロにすることができます。

●チャイルドロックランプ

チャイルドロック状態のとき、点灯します。

●[チャイルドロック]ボタン

作動前に誤ってボタンを操作させないためのボタンです。ただし、作業中は使えません。[チャイルドロック]ボタンを押すと、[チャイルドロック]ボタンを除く全てのボタン操作ができなくなります。解除するには、再度[チャイルドロック]ボタンを押します。

[工程選択]ボタン

絵表示のボタンを押すと工程が選択できます。作業中の工程は番号が点滅します。本製品は工程を自由にアレンジできますので、左下の[+][−]ボタンで時間を再設定し、調整することができます。

[スタート／ポーズ]ボタン

各工程の開始や中断、アラームを止めるときに押します。

パン作りをはじめる前に

パンニーダーの特徴

Point! **「2段階ニーディング」でのパン作り**

よい生地作りのポイントはグルテン作りにあります。グルテンは小麦粉に含まれるタンパク質と水が化学的に結合することででき上がります。この状態を「水和」といいます。この「水和」を十分に行うために、材料を2回に分けてニーディングします。

①パン生地のために作られた羽根

本製品はポットに装着された「特殊な羽根（特許取得）」が最適な状態にこね上げ、美味しいパンの生地をつくります。

②温度管理を考慮したポット配置

パン作りに一番大切な温度管理がしっかりできるように、ポットを本体の外に出しました。

③生地作りの工程をタイマー管理

パン作りの工程を自由にアレンジでき、10通りのレシピを記憶できる機能とお知らせコールを搭載しました。

④簡単お手入れ

ポットや羽根は、取りはずし可能で丸ごと洗えます。

⑤１回に作ることのできるパン生地の分量

小麦粉 250～600ｇ

上記以外の分量でご使用になると、うまくこねられなかったり、故障の原因となることがありますので、必ずお守りください。

パン作りの基礎知識

①パンは温度に敏感です

室温・水温は発酵に影響してパンの仕上がりを左右します。

〈水温の目安〉　夏：15～20℃　冬：30～35℃

②材料を室温に戻しましょう

特にバターや牛乳、卵は冷たいまま使うと発酵に影響します。

③材料は正確に量りましょう

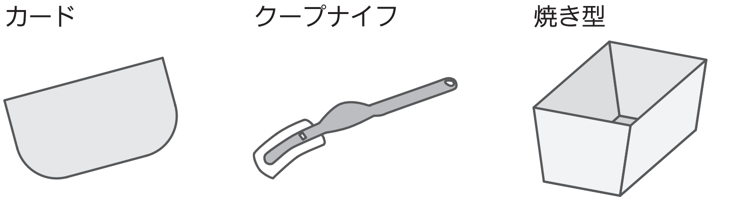
計量を間違えると生地が固くなったり、やわらかくなりすぎたり、仕上がりに差がでます。

パン作りの道具

●最低限用意したいもの

①生地作り
はかり、ゴムべら、温度計

②成形
めん棒、カード

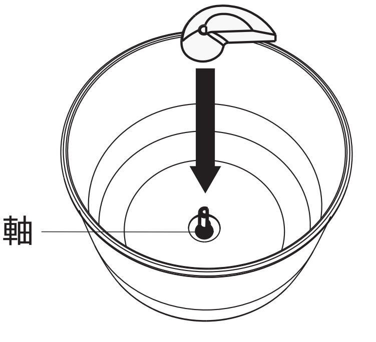


◆その他に用意したいもの
霧吹き、はけ、クープナイフ、焼き型（食パン型など）

パンニーダーの準備

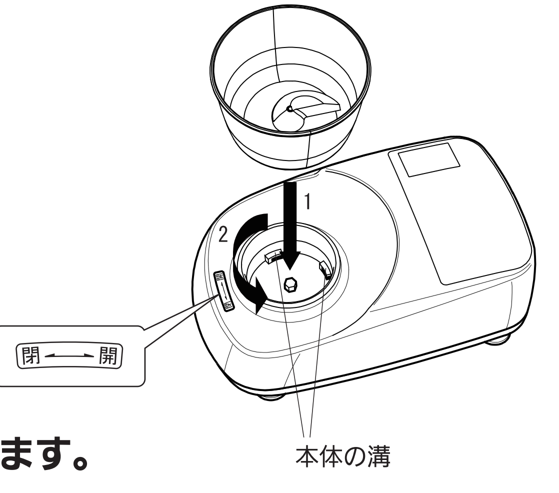
1 ポットに羽根を取り付けます。

ポットの中心にある軸に、羽根の中心の穴を合わせて
差し込んでください。



2 電源プラグがコンセントから外れていることを確認してから、ポットを本体に取り付けます。

ポット下部を本体の溝にうまく合わせながら、
「閉」の方向（本体貼付ラベル参照）に閉ま
るまでしっかり回してください。



3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

電源投入直後は、プログラムモードの「P0」が選ばれています。
P0には、パンニーダー推奨の「2段階ニーディング」の標準工程時間が登録されています。

プログラムモードについては、14ページを参照ください。

プチパンを作ってみよう!

【材料】12個分

所要時間　2時間45分

1回目			2回目		
●強力粉	120g	Ⓐ	●強力粉	180g	Ⓑ
●イースト	5g	Ⓐ	●塩	4g	Ⓑ
●砂糖	18g	Ⓐ	●無塩バター	24g	
●水	200g	Ⓐ			

【下準備】　水の温度は、夏は15～20℃、冬は30～35℃で準備。バターは室温に戻す。

【焼き時間】　電気オーブン：190℃（13～15分）／ ガスオーブン：180℃（11～14分）
※お使いのオーブンの種類により設定温度や時間が異なります。オーブンの説明書をご参照ください。

操作を覚えるために時間設定をします。

P0～P3に記憶されているプログラムの使い方は、レシピをご覧ください。

時間・工程の設定

1　電源プラグをコンセントに差し込み、プチパン作りに必要な工程時間を右の表に従って設定する。

1	ニーディング	10分
2	熟　成	15分
3	ニーディング	20分
4	熟成・発酵	30分
5	ガス抜き	30秒
6	熟成・発酵	30分
7	ガス抜き	15秒

※誤って OK/次へ を押しますと、新しい工程時間が登録されてしまいます。登録してしまった場合は、15ページ「お買い上げ時の設定に戻す方法」を参照してください。

2 ①ニーディング工程のランプがついていることを確認する。



3 を押して工程時間を10分にセットする。

4 ②熟成工程選択 ボタンを押す。

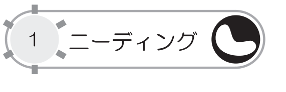


5 を押して工程時間を15分にセットする。

6 ③ニーディング～⑦ガス抜きについても、同様の手順で工程時間をセットする。

※セットした工程時間を確認する場合は、[工程選択]ボタンを押してください。

7 ①ニーディング工程選択 ボタンを押して、ニーディングの準備をする。



注意 Point!

本製品の脚や机の上が粉などで汚れている場合、ニーディング開始後しばらくすると、振動で本製品が動き出すことがあります。落下などにつながり大変危険ですので、必ず汚れなどをふき取ってからご使用ください。

パンニーダーで行う工程

●ニーディング、熟成、発酵、ガス抜き

1 ニーディング 10分

1 **1回目の材料 Ⓐ をポットに入れ、ポットカバーを閉めてから、▷II ボタンを押す。**

10分ニーディングの後、自動的に15分熟成に入ります。

2 熟　成 15分

2 **熟成終了後アラームが鳴ったら、▷II ボタンを押す。**

アラームが止まります。

3 **ポットカバーを開け、２回目の材料 Ⓑ を入れる。**

3 ニーディング 20分

4 **ポットカバーを閉め、▷II ボタンを押す。**

2回目のニーディングが始まります。

5 **約10分後、丸く生地がまとまってきたのを確認してから、バターを入れる。**

ニーディングを続けます。合計ニーディング時間20分。

注意 Point!

- **生地のこね上がり温度は29～32℃（イースト菌の活動に必要な温度）を目標にしてください。**

6 ニーディング終了後アラームが鳴ったら、 ボタンを押す。

アラームが止まります。ニーディングの終了です。

4	熟成・発酵	30分
5	ガス抜き	30秒
6	熟成・発酵	30分
7	ガス抜き	15秒

7 ④熟成・発酵工程選択 ボタンを押してから、 ボタンを押す。

自動的に④熟成・発酵→⑤ガス抜き→⑥熟成・発酵→⑦ガス抜きへと進みます。

8 ⑦ガス抜き終了後アラームが鳴ったら、 ボタンを押す。

アラームが止まります。パンニーダーを使った工程は全て終了です。

お願い

ここから先はパンニーダーを使用しないので、安全の為、電源プラグをコンセントから抜いておいてください。

手作業で行う工程

●分割、ベンチタイム、成形、仕上げ発酵、焼成

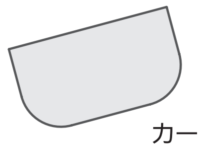
分割

1 とり出したパン生地の総重量を計り、12分割にする。

Point!

・手でちぎると生地を傷めてしまうので、カードやスケッパーなどを使うことをおすすめします。
・分割中に生地が乾燥しないよう、固く絞った濡れ布巾をかけるなど注意してください。

カード：生地を混ぜたり、切ったりする道具


カード

2 生地の表面を張らせるように丸め、閉じ目を下にして台の上などに並べる。

ベンチタイム 15分

3 生地の乾燥を防ぐために固く絞った濡れ布巾などをかけて、15分ほど休ませる。

成形

4 生地を丸くまるめ直す。

仕上げ発酵 30分

5 ２倍ぐらいの大きさになるまで、仕上げ発酵させる。

Point!

生地が乾燥しないよう注意してください。
・室温の目安：35℃
・時間の目安：約30分

6 オーブンに予熱を入れる。

焼成 10分

7 オーブンで焼き上げる。

＜焼き上げ温度と時間の目安＞
電気オーブン：190℃　13～15分
ガス　　　　：180℃　11～14分

できあがり

プログラムモード
【上級者向け】

よく作るパンの工程時間をP4からP9までのプログラムナンバーとして、登録しておくことができます。お買い上げ時にはP0〜P3に標準的な工程時間を設定してあります。登録したプログラムは、電源プラグを抜いても消えません。

注意 Point!

プログラムナンバーP4〜P9を使用した場合は、⑦ガス抜き終了のアラームのみ鳴ります。途中の工程では、タイミングをお知らせするアラームは鳴りません。

プログラムナンバーの選択

1 **[OK次へ] [やり直し] を同時に押して、プログラムモードに切り替える。**

2 **[−] [+] を使って、ナンバーを選択する。**

3 **[OK次へ] を押して完了。**

［プログラムモード］

P0

↓

P4

※完了したら、材料を入れ [▷II] を押して、ニーディングをはじめましょう。

工程時間の登録

1 **を押して、各工程の時間を設定する。**

設定方法は、8〜9ページ「時間・工程の設定」を参照してください。

2 **[−] [+] を使って、お好みの時間を設定する。**

3 **[OK次へ] を押して、設定した時間を登録する。**

設定できる最長時間は、工程ごとに異なります。

①ニーディング	30分
②熟成	60分
③ニーディング	30分
④熟成・発酵	60分

⑤ガス抜き	99秒
⑥熟成・発酵	60分
⑦ガス抜き	99秒

お買い上げ時の設定に戻す方法

全プログラムナンバーの設定時間をお買い上げ時の状態に戻したいときは、⊖⊕ ボタンの[＋]と[－]を同時に押しながら、電源プラグをコンセントに差し込みます。

●プログラムナンバーメモ欄

登録したナンバーのそれぞれの時間を書いてご使用ください。

プログラムナンバー		P0 (　)	P1 (　)	P2 (　)	P3 (　)	P4 (　)	P5 (　)	P6 (　)	P7 (　)	P8 (　)	P9 (　)
工程(時間)	①ニーディング	15分	15分	15分	15分						
	②熟成	20分	20分	20分	0分						
	③ニーディング	30分	30分	30分	0分						
	④熟成・発酵	45分	0分	30分	0分						
	⑤ガス抜き	60秒	0秒	30秒	0秒						
	⑥熟成・発酵	45分	0分	0分	0分						
	⑦ガス抜き	45秒	0秒	0秒	0秒						

お買い上げ時、P4～P9は全工程とも「0」に設定されています。お客様の好みの工程時間を登録するのにご利用ください。

お手入れ

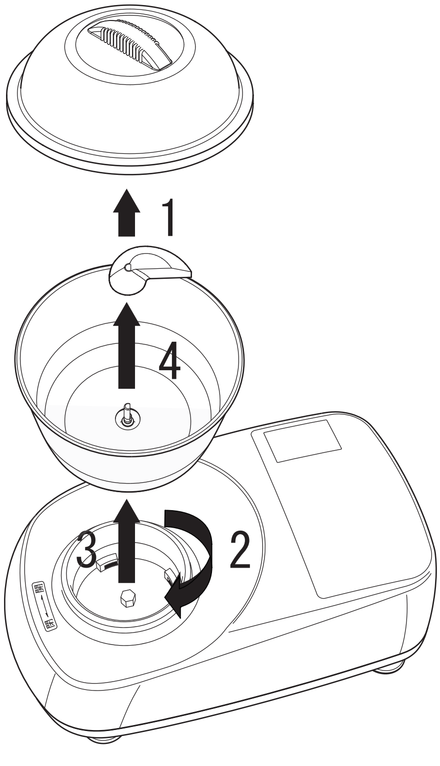
●お手入れは、使用ごとにこまめに行ってください

注意

・必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
・ベンジン、シンナー、磨き粉、たわし、ナイロンたわしなどは、表面を傷つけますので、使わないでください。特に羽根を傷つけると、ニーディングがうまく行えず、パン生地のでき上がりに支障をきたしますので、気をつけてください。
・生地の洗いカスは、直接流しに捨てないでください。粉の固まったものは、水に溶けにくいので、パイプなどの詰まる原因になります。
・作業後は、必ずポットの軸から羽根を取り外してください。放置すると生地が固まり羽根が取りにくくなることがあります。

取り外し

ポットカバー、ポット、羽根の順に外す。



本体

本体表面の汚れを、乾いた柔らかい布で軽くふき取ってください。

汚れがひどいときは、柔らかい布を水でぬらしてから、固くしぼってふき取り、最後に必ずからぶきしてください。

ポット、ポットカバー、羽根

水またはぬるま湯を入れ、洗ってください。

汚れがひどいときは、食器用中性洗剤をスポンジや布に含ませて軽くこすってから、水で洗い流してください。

ポットについての注意

- むやみに水を入れたまま長時間放置しないでください。腐食したり羽根取付軸が回らなくなることがあります。
- 落ちにくい汚れのときは、食器用中性洗剤を水でうすめて霧吹きなどを使って吹きかけ、15～20分程おき、水でよく洗い流してください。
- 岩塩は、使用しないでください。傷がつく恐れがあります。

羽根についての注意

- 羽根がはずれない時は、ぬるま湯を少し入れてしばらく置き、羽根についた生地をやわらかくしてからはずしてください。
- 羽根の穴につまった生地は、やわらかいブラシなどを使って取り除いてください。

●保管するときは

・汚れや水分をふきとってください。
・ポット、ポットカバー、羽根を充分に乾燥させてください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼する前にお確かめください。

症状	原因	処置
ボタン操作ができない	チャイルドロック状態ではありませんか？	[チャイルドロック]ボタンを押して、解除します。
	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込みます。
何も表示されない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込みます。
本体をさわると熱い	使用直後ではありませんか？	使用中および使用直後は本体が熱くなります。
工程ランプが点灯し動作しない	時間設定が０になっていませんか？	工程時間を設定してください。

※運転中「キー」という摩擦音がすることがありますが、しばらくすると止まります。止まらない場合は、当社サポートデスクまでご相談ください。

上記表にしたがって対応しても改善されない場合は、当社サポートデスクまでご相談ください。

お問い合わせの際、品番、製造番号、保証書番号および操作部の表示内容についてお尋ねすることがありますので、事前に確認をお願いします。

品番→操作部または本書の表紙に記載されています。

製造番号→製品下部に貼付されています。

保証書番号→製品に同梱の保証書に記載されています。

操作部表示→表示内容がある場合。

アフターサービスについて

修理・お取り扱い・部品ご購入などについてのご相談は、当社サポートデスクまでお問い合わせください。

●保証期間について

保証期間は、お買い上げ日から1年間です。

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により、当社サポートデスクで対応致します。
- **保証期間後の修理**
  修理すれば使用できる製品は、お客様のご要望により、有償にて修理致します。

●補修用性能部品の保有期間

当社は、本製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。

- **性能部品**：その製品の機能を維持するために必要な部品です。

●消耗品について

以下の部品は消耗品です。交換が必要になりましたら、当社サポートデスクにご相談ください。

- **ポット**：フッ素樹脂加工が傷んで、はがれてきた場合。
- **羽根**：表面が磨耗して生地が羽根の表面に付着しやすくなった場合。

〈当社サポートデスク〉

- 電話番号：**0120−481−484**（フリーダイヤル）
  ※受付時間：9：00〜17：00　月〜金曜日（土・日、祝日、弊社休業日を除く）
- ホームページ：**http://kneader.jp**

●製造番号について

製造番号を本製品の識別番号として使用しています。
本体下面のラベルに**製造番号**が記載されていますので、必要なときすぐに確認できるように、**下の枠内に番号**と**お買い上げいただいた日付**を**記入しておいてください。**



6桁の数字が記載されています。

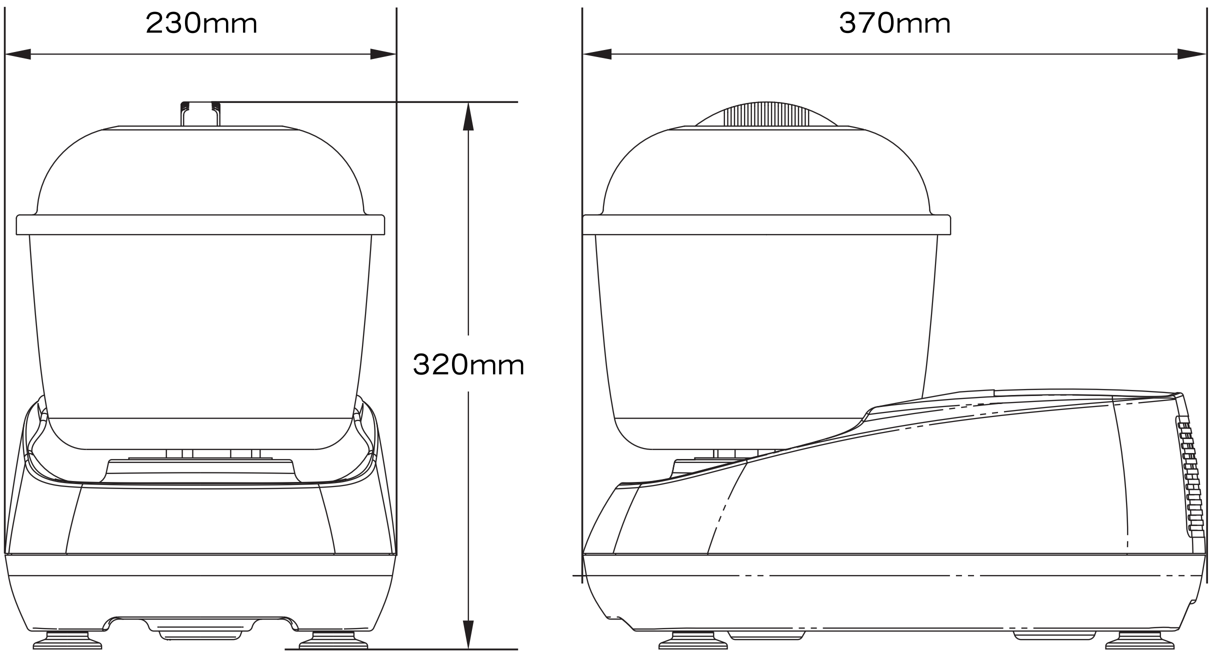
製造番号		購入年月日	年　　月　　日

仕様

主な仕様は以下のとおりです。

電源	交流 100V 50／60Hz共用
消費電力	105／115W
標準容量（パン生地）	250～600g（約2斤）
外形寸法（幅x奥行きx高さ）	370×230×320mm
質量	約6kg
コード長	約1.5m

■外形寸法図



※製品改良のため、仕様および外観の一部を予告なしに変更することがあります。あらかじめご了承ください。

日本ニーダー株式会社

〒104-0054
東京都中央区勝どき6丁目3番2-5417
http://kneader.jp

602A50006-93H-002